

KOWALCZYK
1991

rodzina. Jakość. Tradycja

SER MOZZARELLA GALBANI 125g



Cena: 5,90 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia:	Polska
Producent	LACTALIS POLSKA
Temperatura przechowywania:	2°C - 7°C

Opis produktu

Na polskich stołach obecna stosunkowo niedługo, mozzarella stanowi jeden z fundamentów kuchni włoskiej. Specyficzny smak tego sera, produkowanego od wieków we włoskim regionie Kampania, sprawia, że cały świat zajada się takimi daniami prosto z Italii jak lasania, pizza czy sałatka caprese. Mozzarella ze względu na swoją formę ma ogromny potencjał kulinarny – sprawdza się na kanapkach, w sałatkach, a także jako składnik zapiekanek czy sosów. Jeśli chcesz wprowadzić do swojej kuchni prawdziwie włoski klimat, użyj mozarelli do przygotowania: +prawdziwej pizzy margherity +bakłazana zapiekanego z sałatką caprese +frittaty z pomidorami